



**You have downloaded a document from
RE-BUS
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Gruzja kręci się wokół kuchni

Author: Gvantsa Kobakhidze

Citation style: Kobakhidze Gvantsa. (2018). Gruzja kręci się wokół kuchni. W: T. Gęsina, W. Wilczek (red.), "Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś" (S. 103-119). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

GVANTSA KOBAKHIDZE

Instytut Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej
Uniwersytet Śląski w Katowicach

Gruzja kręci się wokół kuchni

SŁOWA KLUCZOWE: kuchnia gruzińska, gruzińska *supra*, gruzińskie tradycyjne potrawy, gruzińska uczta

Gruziniński stół to więcej niż mebel, nawet mebel zastawiony wazami, paterami, półmiskami, salaterkami, sosjerkami, dzbanami, gąsiorami, karafkami, balonami i flaszkami. Więcej niż zebrani wokół mebla goście: można zrobić stół w plenerze, a nawet przedziale pociągu. Gruziniński stół to biesiada, przebiegająca według ustalonego porządku, to teatr, w którym każdy ma do odegrania swoją rolę, to rytuał.

GÓRECKI, 2010: 240

Słowo *supra*, wywodzi się z języka arabskiego, dosłownie tłumacząc, jest to 'obrus', ale oznacza także gruzinińską biesiadę, kolację¹. W języku gruzinińskim jako synonim używane jest również słowo *trapezi*, pochodzi ono z języka greckiego i należy raczej do terminologii kościelnej (CHIKOBAVA, red., 1960). *Supra* ma za zadanie łączyć biesiadników przy stole, na którym znajduje się pożywienie. Co więcej, gruzinińska *supra* od 17 marca 2017 roku jest na liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO². To jeden z czynników, który miał wpływ na podjęcie przeze mnie tego tematu. Niezwykłość *supry* i jej elementów jest tak oryginalną i ciekawą formą dziedzictwa, iż postanowiłam ją przybliżyć polskiemu odbiorcy. Ponadto istnieje niewiele pozycji wydawniczych, dostępnych w języku polskim, poświęconych temu zagadnieniu.

¹ Po arabsku *sufrē* (سفرة), co warto podkreślić, w języku gruzinińskim ma takie samo znaczenie.

² The Legislative Herald of Georgia, <https://matsne.gov.ge/ka/document/view/3612333> [data dostępu: 17.08.2017].

Gruzińska *supra* nie ma skomplikowanej struktury. Podstawowymi jej elementami są wino, jedzenie, toasty i śpiew³. Należy jednak podkreślić, że każdy obszar ma swoją własną odrębną tradycję. Regiony, takie jak: Kachetia, Imeretia, Megrelia, Swanetia, Chewsuretia itd., mają swoje charakterystyczne potrawy. Proces przygotowania dań może też być różny, ale wszystkie te elementy składają się na jedną i tę samą gruzińską *suprę*. Stół – zarówno w wymiarze materialnym, jak i duchowym – zależy wyłącznie od ludzi, którzy mają ochotę побыć razem. Gruzinińska uczta jest niezwykle zaskakująca i może pojawić się nagle, wszędzie, nawet w najdziwniejszym dla nas miejscu.

Trudno stwierdzić, od kiedy istnieje tradycja biesiady w takiej formie, jaką spotykamy dziś w Gruzji. Według jednej z najpopularniejszych teorii tradycja ta wywodzi się z XIX wieku, podczas trwania rosyjskiej kolonizacji. Gruzja wówczas straciła niepodległość, a naród gruziński znalazł sposób zachowania tożsamości, tworząc indywidualny „rytuał”, który odzwierciedlał jego charakter (STURUA, 2006: 8–9⁴). *Supra* zrodziła się jako kompensacja stylu życia, który pod rządami obcego mocarstwa był niemożliwy. Duża część gruzińskich (i nie tylko) badaczy nie zgadza się jednak z tą teorią, ponieważ uważają, że *supra* jest niezwykle ważnym elementem gruzińskiej kultury i niemożliwe jest, aby ta tradycja była tak młoda (STURUA, 2006: 13–20).

Tematem dyskusyjnym pozostaje również pochodzenie toastów i pojawienie się *tamadzy*⁵. Toast – *sadgegrdzelo* – po gruzińsku dosłownie oznacza ‘życzenie długiego życia’, funkcjonalnie znaczy to samo, co po niemiecku *der Trinkspruch*. Pierwsze wzmianki zarówno o toaście, jak i *tamadzie* pojawiają się w pochodzącym z XIX wieku słowniku, który opracował David CHUBINASHVILI (1984). Od tego momentu słowa te są na terenie Gruzji w stałym użyciu. Czy to świadczy o tym, że wcześniej nie istniały i nie były używane?

Misjonarze, pochodzący z Włoch, Arkanzhelo Lamberti⁶ oraz Francuz Jean Chardin⁷, spisali swoje wrażenia z podróży po XVII-wiecznej Gruzji poświęcając wiele miejsca opisowi *supry*. Jednak oni także nie podali informacji o *tamadzie* i toastach. Nawet Sulchan Saba Orbeliani,

³ Istnieje specjalna piosenka pod nazwą *Supruli* (od *supry*) i śpiewa się ją tylko podczas ucztowania.

⁴ Tytuły wszystkich pozycji bibliograficznych, opublikowanych w Tbilisi, zostały samodzielnie przetłumaczone przez autorkę, która korzystała z oryginalnych wydań w języku gruzińskim.

⁵ Mistrz ceremonii, prowadzący ucztę.

⁶ Lamberti przebywał w Gruzji od 1630 do 1649 roku, po powrocie do Włoch w 1655 opublikował książkę o polityczno-socjalnej sytuacji XVII-wiecznej Gruzji.

⁷ Chardin podróżował po Gruzji od 1672 do 1673 roku.

autor słownika *Sitkvis kona* (სიტყვისკონა), w którym opisał wszystkie gruzińskie słowa (od prostych do najbardziej skomplikowanych), nie wyjaśnia w swoim dziele znaczenia *tamady* i toastu (ORBELIANI, 1949). W Biblii i starych gruzińskich rękopisach możemy spotkać podobne słowa na określenie toastu, np.: *dgegrzeli*, *dgegrzeleba*, *dgemravali*, *dgemravloba*, ale nie to jedno, konkretne *sadgegrdzelo*⁸.

Toasty w Gruzji mają niezwykle wyszukany charakter, a co za tym idzie – różną długość. Większość z nich jest krótka i składa się tylko z kilku słów, ich zawartość jest więc skondensowana. Ogólnie rzecz biorąc, treść toastów zależy zawsze od sytuacji politycznej i społecznej w Gruzji. Toast szanują ludzie w każdym wieku: zarówno starzy, jak i młodzi, wykształceni, oraz ci z podstawową edukacją, zwykli obywatele i ci sławni. Każdy mężczyzna może odnaleźć w elemencie *supry* coś dla siebie – jeśli nie może pić, może wznieść toast.

Podczas biesiadowania przy stole musi być obecny *tamada*, który wznosi toasty, wyznacza hierarchię gości, zezwalając na *alawerdi* (toasty wznoszone przez gości), prowadzi biesiadników przez stary rytuał stołu. Dobry prowadzący ucztę to prawdziwy artysta, jego toast jest oryginalny, mądry i może trwać nawet 20 minut. Sztuką jest wznosić toasty tak, by olśnić zgromadzoną dookoła stołu publiczność (TEZELISHVILI, 2008: 180–189).

Niektórzy językoznawcy uważają, że samo słowo *tamada* ma perskie pochodzenie (po persku *damad* oznacza ‘szwagier’). W kaukaskich tradycjach szwagier często prowadzi *suprę* i jest za nią odpowiedzialny. Według drugiej teorii *tamada* pochodzi z języka adygejskiego, brzmi jako *thamada*, gdzie *tha* oznacza ‘boga’, a *ada* – ‘ojca’ (TOFCHISHVILI, red., 2010: 569).

Bycie *tamadą* podczas *supry* to wielki zaszczyt, ale i ciężka praca, dlatego też jest nim zawsze mężczyzna. Kobiety uważa się za bardziej podatne na działanie alkoholu, w związku z czym nie przystoi im spożywać go zbyt wiele (często pije się ze specjalnego naczynia w kształcie rogu o pojemności nawet pół litra, wychylając go w całości). Rzadko zatem, nawet w dzisiejszych wyzwolonych czasach, *tamadą* bywają kobiety. Nie każdy może nim być, nie każdy na to zasługuje. Jeśli jednak już ktoś nim zostaje, spoczywa na nim wielka odpowiedzialność. *Tamada* ma ściśle wyznaczone prawa i obowiązki. W niektórych regionach kraju nadal niemiłe widziane jest nawet wyjście *tamady* do toalety podczas *supry* – świadczy to bowiem o braku wytrzymałości (a właśnie wytrzymałość jest cechą, której się oczekuje od mistrza ceremonii). Podczas *supry* *tamadą* jest zazwyczaj najstarszy uczestnik bie-

⁸ Gruz. სადგერძელო, დგერძელი, დგერძელობა.

siady, nierzadko gospodarz, czasem też najważniejszy z gości. Najlepiej, gdy zna on osobiście wszystkie osoby siedzące przy stole, by na temat każdej mógł wznieść toast i tym samym uhonorować jej obecność (STURUA, 2006: 57–77).

W kulturze gruzińskiej *supra* nie jest tylko okazją do picia i zabawy, ale rytuałem. Wyróżnia się trzy podstawowe rodzaje tej uroczystości:

- codzienna *supra* (ყოველდღიურისუფრა) – codzienny posiłek: śniadanie, obiad, kolacja;
- *lchinissupra* (ლხინისსუფრა) – okazja do spotkań w momencie radośnych wydarzeń, takich jak: święta, wesela, urodziny, narodziny dziecka;
- *czirissupra* (ჭირისსუფრა) – powodem spotkania są smutne wydarzenia: pogrzeb, rocznica śmierci, dzień zmarłych (TEZELISHVILI, 2008: 227–228).

Uroczystości możemy podzielić na rodzinne i „publiczne”. Do pierwszych zaliczają się *supry*, podczas których spotyka się tylko rodzina, tak jak z okazji Bożego Narodzenia, Wielkanocy, innych świąt religijnych czy prywatnych uroczystości. Na „publiczne” *supry* zaprasza się więcej osób: znajomych, przyjaciół, sąsiadów. Takie *supry* są organizowane podczas ślubu, pogrzebu, *rtveli*⁹. Każdy region może również mieć swoje własne święta, które są celebrowane poprzez *suprę*, np. dni świętych patronów. W małych miejscowościach są organizowane specjalne *supry* w dniu świętych, od których imienia pochodzi ich nazwa – św. Nino, św. Maria, św. Giorgi itd. Wówczas *supry*, podczas których zabijany jest baranek, organizowane są w lesie obok małych cerkwi¹⁰.

Supry również mogą różnić się w zależności od sytuacji: uczta, która jest zaplanowana z góry (ślub, zaręczyny) lub organizowana na bieżąco: uczta bez okazji, wizyta niezapowiedzianych gości¹¹ itd. Podczas *supry* można poznać człowieka – to, jakim jest on naprawdę (jak się zachowuje przy stole, jaki ma charakter, będąc pod wpływem alkoholu). Gdy chce się lepiej kogoś poznać, powinno się go ugościć w domu na *suprze*. Do dziś zaprasza się kandydata na męża w celu upewnienia się, czy jest on dobrym wybrankiem. Przytoczone przykłady pozwalają na stwierdzenie, że *supra* może spełniać różne funkcje, tj.:

⁹ Winobranie – świętowane zwłaszcza w regionie Kachetii. Winogrona dają sok, z którego można potem produkować wino, a wszystko to pochodzi od Boga, więc winobranie jest odpowiednią przyczyną do urządzania *supry*.

¹⁰ Byk, cielęcina, koza, owca lub baran są uważane za darowizny sakralne, na zachodzie Gruzji można spotkać kulturę darowizn ze świni, na wschodzie jest to nie dopuszczalne, świnie uważano za nieczyste zwierzę (TOFCHISHVILI, red., 2010: 558).

¹¹ W Gruzji naturalne jest to, że gość może przyjść bez zapowiedzi.

- sakralną, religijną;
- komunikacyjną: ludzie mogą się spotkać, wymienić informacje, lepiej się poznać, sprzyja temu picie wina, przez co stają się bardziej otwarci, mają lepsze poczucie humoru, mogą pokazać swoje prawdziwe oblicze;
- relaksacyjną: kiedy *supra* jest dobra, można odpocząć, zapomnieć o problemach i troskach dnia codziennego.

Supry różnią się potrawami i tematyką toastów. W Gruzji największą wagę przywiązuje się do *czirissupry*, którą zawsze należy przygotować. Powodem do wstydu jest niewyprawienie *supry* dla zmarłego – nawet jeśli rodzina jest biedna, musi takie przyjęcie zorganizować, choćby skromne, ale powinno się odbyć. W przeciwieństwie do *lchinissupry*, którą niekoniecznie zawsze należy urządzać. *Czirissupra* to tzw. stypa, sama ceremonia nosi nazwę *qelechi*.

Tradycja *qelechi* istnieje od dawna w Gruzji, czasami są dopuszczalne jej modyfikacje, ale nie są one znaczące. Nawet jeśli nie obchodzi się tradycji *supr*, *qelechi* należy zrobić. Na *qelechi* zaprasza się rodzinę zmarłego, znajomych, przyjaciół. Liczba uczestników stanowi od 150 do nawet 4 000 osób (SOKHADZE, 1985: 38), przez co szybko staje się wielką imprezą. Według tradycji trwania stypy powinna być ona krótka, toasty niezbyt długie, a liczba uczestników mniejsza, ponieważ ważniejszy jest sam rytuał niż jedzenie.

W dzisiejszych czasach zaproszonych osób może być bardzo dużo, często ludzie zapominają, z jakiego powodu są na *suprze*, piją i jedzą bez umiaru, rozmawiają głośno i nieodpowiednio się zachowują (SOKHADZE, 1985: 39–40). W przeciwieństwie do polskiej tradycji za *suprę* nie płaci tylko rodzina zmarłego, jest to impreza, w kosztach której partycypują wszyscy uczestnicy. Po czterdziestu dniach od śmierci zmarłego odbywa się kolejna sakralna uroczystość – *czirissupra*. W czasie spotkania konieczne jest, żeby na stole było coś słodkiego, np. ciasto, owoce. Na *czirissuprze* obowiązuje specjalne menu, podczas gdy na stypie nie je się słodczy, tylko *tsandili* (składający się z pszenicy, miodu, rodzynek i orzechów włoskich) lub słodki *płow* z rodzynekami.

Kulinarne Gruzja jest podzielona na kuchnię zachodnią i wschodnią, potrawy podczas stypy też różnią się od siebie. Bardzo dużą rolę odgrywają religia i post. W ciągu roku post odbywa się cztery razy (nie biorąc pod uwagę pojedynczych dni, śród i piątków):

- wielki post – trwa czterdzieści dni przed Wielkanocą;
- post św. Piotra i Pawła – długość zależy od roku, trwa dwa lub trzy tygodnie;
- post św. Marii – trwa od 14 do 28 sierpnia;

- post Bożego Narodzenia – zaczyna się od 28 listopada i trwa do 7 stycznia¹².

Na wschodzie potrawy są postne tylko w czasie obowiązującego postu, a na zachodzie zawsze. Porównując do postu rzymskokatolickiego, w cerkwi prawosławnej dozwolone jest tylko spożywanie jedzenia, które jest pochodzenia roślinnego. Co ciekawe, podczas postu nie tylko w tradycyjnych gruzińskich restauracjach, ale również w McDonald's wprowadzone jest postne menu. Do potraw serwowanych w tym okresie zaliczają się: czerwona fasola z orzechami lub bez, inne rodzaje fasoli z olejem (ze słonecznika) i cebulą, sałatki z pokrzywy, sałatki z czosnkiem niedźwiedzim, szpinak z orzechami albo bez, różne sałatki z bakłażanu, zielona sałatka, kapusta z orzechami, bakłażan z orzechami, fasola szparagowa, czerwona lub biała fasola z orzechami i octem, czerwona fasola w całości, szparagi z rosołem, *lobiani* (placki z czerwoną fasolą) itd. (STURUA, 2006: 35–36). Kuchnia gruzińska jest mieszkanką wielu kultur: ormiańskiej, azerskiej, tureckiej i arabskiej.

W całej Gruzji podczas *qelechi* podstawowymi elementami *supry* są wino i chleb, później dochodzą różne zioła (pietruska, zielona cebula), pomidory, ogórki, rzodkiewki – razem na talerzu, kapusta z orzechami, burak w sosie *tkemali*¹³, fasola z koncentratem pomidorowym lub z orzechami, ser, ryba. Prawie wszystkie potrawy w różnych porcjach znajdują się na stole, tylko kilka produktów – między innymi czerwona fasola – podawana jest wszystkim zgromadzonym gościom po kolei. Na wschodzie Gruzji dochodzą jeszcze kiszone warzywa, takie jak: ogórek, pomidor, czosnek, papryka, czerwona kapusta (z burakiem), *dzon-dzoli*¹⁴.

Ryba jest ważnym atrybutem *czirissupry*, np. kawior, jesiotr, salmo, sum pospolity – smażone albo ugotowane, z kolendrą i octem. Następną charakterystyczną potrawą, którą podaje się po kolei, jest *shilaflavi*, robi się ją z mięsa owcy albo barana z ryżem, ziołami i przyprawami – to jest ostatnie danie, goście mogą domyślać się, że później już nic nie zostanie podane (GORGILADZE, 2012: 156).

Do XX wieku *czirissupra* była bardziej skromna. W czasach Związku Radzieckiego można było starać się pokazać, że stać ich na zorganizowanie bardzo wystawnej uczy, od tego czasu ilość jedzenia po-

¹² Posty odbywające się w cerkwi, <http://www.orthodoxy.ge/markhva.htm> [data dostępu: 14.08.2017].

¹³ Sos z mirabelek, inaczej ze śliwy wiśniowej, który pochodzi z Azji Zachodniej, Środkowej, Kaukazu i południowo-wschodniej Europy. Sos *tkemali* jest podstawowym elementem kuchni gruzińskiej.

¹⁴ Kiszone kwiaty drzewa kłokoczki. Kwiaty są białe, pachnące, miododajne, zebrane z wiechy.

większyła się i do dzisiaj tak zostało. Ze względu na regionalne zróżnicowanie kuchni w skład *czirissupry* wchodzi jeszcze inne charakterystyczne potrawy, np. w regionie Kachetia podają *khashlamę*, jest to ugotowane delikatnie tłuste mięso wołowiny z kośćmi, ziołami, cebulą i przyprawami.

W górach Gruzji podczas stypy uczta jest skromniejsza i ma charakter rytualny. Jednym z takich regionów jest Swanetia. Tam na *suprze* zawsze jest chleb, ser, fasola, a zamiast wina pije się wódkę. Dodatkowo na stypie podawane są:

- *czvisztari*, składniki to: mąka kukurydziana, mleko, gruziński jogurt *matsoni*, ser. To wszystko jest upieczone na oleju;
- *taszmudzabi* – ugotowane ziemniaki z serem;
- *elarji* – ugotowana mąka kukurydziana z serem *sulguni*, podawane na ciepło (pochodzi z regionu Megrelia, który graniczy ze Swanetią).

W regionie Megrelii, na zachodzie Gruzji, zamiast chleba podaje się czasami *gomi*¹⁵ (ugotowana, grubo mielona kukurydza razem z mąką kukurydzianą). W regionie tym kuchnia jest bardziej ostra i mocno przyprawiona, korzysta się tam z dużej ilości papryki. Co ciekawe, w zachodnich regionach najpierw jest stypa, a później pogrzeb zmarłego. W latach pięćdziesiątych XX wieku do menu dołączył makaron z cukrem i prażoną cebulą, ale potrawa nie stała się popularna i w dzisiejszych czasach nie jest już spotykana.

Ogólną cechą *czirissupry* jest to, że jedzenie jest podawane nie tylko przez kobiety (jedynie w niektórych sytuacjach kobiety są odpowiedzialne za *suprę*), ale również pomagają mężczyźni, którzy z ogromną odpowiedzialnością pilnują *supry*, przede wszystkim czuwają, aby nie zabrakło żadnej potrawy na stole. Niektóre wcześniej wspomniane potrawy na co dzień nie są gotowane w gruzińskich rodzinach (tak jak *shilaplavi*), codzienne menu różni się od *czirissupry*.

Jak wskazuje się w gruzińskiej etnografii, w dawnych czasach w tym kraju jadło się trzy razy:

- rano na śniadanie: twaróg, jogurt gruziński *matsoni*, chleb, ser, jajko, mleko, bardzo rzadko mięso (pozostałe z poprzedniego dnia), do tego kieliszek wódki;
- po południu na obiad: różne dania, które składają się z mięsa, ziemniaków, fasoli. Do tego ser, chleb, różne zioła, kiszone warzywa i kieliszek wina. Nie wolno było najeść się do syta ze względu na ciężką pracę (mocno najedzony człowiek nie pracuje dobrze);
- wieczorem na kolację: ugotowany kurczak na zimno, ser, chleb, zioła, *pchaly* (szpinak, burak), *matsoni* (TOFCHISHVILI, red., 2010: 559–560).

¹⁵ Gruz. ღობო.

Pod względem jedzenia, pierwsza połowa dnia była bardziej intensywna niż druga. Dużo zależało od pory roku, w trakcie lata jadało się więcej warzyw i owoców, w zimie więcej mięsa (tak pozostało do dziś).

Czasy się zmieniają, a w związku z tym także zwyczaje i tradycje ulegają przemianie. Dzisiaj można zauważyć następujące zmiany w systemie żywieniowym:

- śniadania wyglądają jak obiad, składają się z większej ilości dań niż było to do XX wieku (mięso, ziemniaki, makaron);
- obiad zaczął funkcjonować jako obiadokolacja (ludzie pracują i nie mają czasu dobrze się najieść);
- najwięcej je się wieczorem podczas kolacji, kiedy wszyscy wracają do domu (TOFCHISHVILI, red., 2010: 561).

Jak już wspomniano, podstawowymi atrybutami kuchni gruzińskiej są: chleb, który zawiera skrobię, oraz wino, posiadające węglowodany – potrzebne do codziennego funkcjonowania człowieka (TOFCHISHVILI, red., 2010: 546). Według starych zwyczajów: jeśli podróżnik poprosił kogoś o wodę, to zamiast niej podawano mu wino. Nie było ono jedynie alkoholem, ale pełniło również funkcję sakralną i leczniczą: dzieciom i chorującym osobom podawano chleb zamoczony w winie, żeby miały więcej energii (TOFCHISHVILI, red., 2010: 546–547). Po gruzińsku chleb to *puri*. Synonimami obiadu są *puroba* (od *puri*) oraz *purisczama* (dosłownie ‘jeść chleb’). W tych odpowiednikach można zauważyć, jak ważnym elementem jest chleb w kuchni gruzińskiej, skoro samo słowo *obiad* zawiera słowo *puri*.

Narodowe odmiany chleba można podzielić na trzy grupy: codzienne, świąteczne i rytualne. Klasyczny chleb gruziński zawiera zakwas (drożdże), sól, wodę i mąkę – następnie chleb wkłada się do specjalnego pieca, nazywanego *tone*. Jest on wykonany z gliny, w jego środku zapala się ogień, aż stanie się tak gorący, że można tam przyklejać pieczywo. Chleb bez zakwasu jest pieczony w specjalnych naczyniach, które nazywają się *keci*. *Tone* można zbudować w całości pod ziemią, połowicznie w ziemi albo w całości na powierzchni. Piec jest budowany blisko domu, w specjalnym miejscu pod nazwą *satone* (*sa* – ‘dla’, *tone* – ‘piec’).

Sposób, w jaki pieczony jest chleb, zależy w dużym stopniu od regionu i warunków klimatycznych. Są pszenice, które nie kleją się dobrze do *tone*, dlatego trzeba upiec chleb w innym piecu. W małym *tone* zmieści się około 7–9 sztuk chleba, w średnim 10–14, a w dużym około 21 – jego rozmiar zależy od wielkości rodziny.

Są różne kształty chleba gruzińskiego: okrągły (najczęściej spotykany), cienki chleb (*lavaszi*, różni się od *lavasz* ormiańskiego lub azer-

skiego, grubość około 2–3 cm), i *shoti*¹⁶, który ma kształt półksiężyca. *Shoti* może mieć długość aż do 45 cm i ma również funkcję rytualną (TOFCHISHVILI, red., 2010: 548). Oprócz tradycyjnego chleba z okazji różnych świąt piecze się chleby rytualne, które mogą mieć kształt człowieka, ptaka lub zwierzęcia. Chleb jest bardzo szanowany w kulturze gruzińskiej, jeśli spadnie na ziemię, trzeba go od razu podnieść i z szacunkiem ucałować. Nie je się go widelcem, a pierwszy upieczony chleb należy schować w domu, co zapewnia gospodarzom dobrobyt. Pod koniec pieczenia chleba odprawia się małą ucztę w miejscu *satone* (TOFCHISHVILI, red., 2010: 551–552). *Puri* chowa się w specjalnym ciemnym miejscu (w którym utrzymywana jest niższa temperatura), żeby się nie zepsuł.



ILUSTRACJA 1. *Tone*
Fot.: Gvantsa Kobakhidze

Razem z chlebem często je się ser, który jest bardzo ważnym elementem kuchni gruzińskiej. Istnieją różne rodzaje sera, w zależności od regionu, rodzaju mleka, twardości, sposobu i czasu robienia itd. (GORGILADZE, 2012: 154–155). W kuchni gruzińskiej nie jest on traktowany jak deser, je się go w dużych ilościach i kupuje w kilogramach (GORGILADZE, 2012: 155–156). Najbardziej popularne sery to:

- *sulguni* – pochodzi z regionu Megrelia, robi się go z mleka krowiego. Ma przyjemny zapach i smak, składa się z różnych warstw, jest twardy i wysokokaloryczny, może być wędzony;
- ser gruziński – wytwarzany z mleka krowiego, owczego, koziego lub wołowego. Ma kolor biały lub delikatnie żółty, jest średnio słony, robi się go w regionach Kachetia, Kartlia, Samcche-dzawachetia;
- *guda* – produkowany jest z mleka owczego, trzeba go przechowywać w specjalnym naczyniu, które jest zrobione z baraniej skóry. Ma specyficzny smak, a jego zapach jest słony. Pochodzi z regionu Tuszetia;

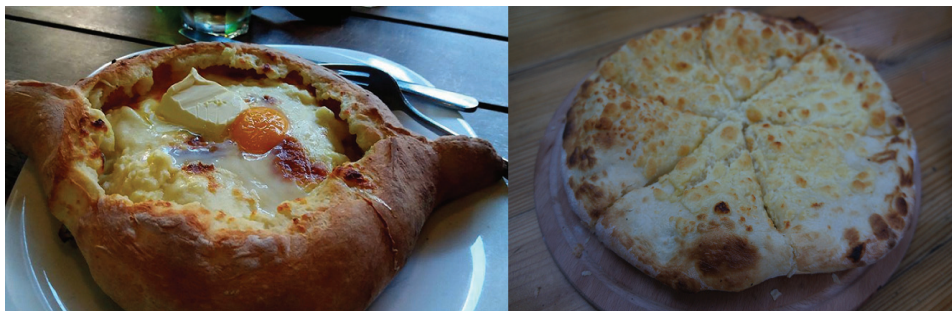
¹⁶ Znajduje się na liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO.

- *dambalichaczo*¹⁷ – wytwarza się go z twarogu, ma bardzo charakterystyczny smak i wygląd. Pochodzi z regionu Mccheta-mtianetia (Pszawi).



ILUSTRACJA 2. Gruziński chleb, ser, słodki przysmak *czurczchela* oraz jabłka
Fot.: Gvantsa Kobakhidze

Jedną z najbardziej popularnych gruzińskich potraw (są różne odmiany według regionu) nazywa się *chaczapuri*, dosłownie *chaczo* oznacza 'twaróg', a *puri* 'chleb'. *Chaczapuri* jest plackiem z serem, czasami do środka dodaje się twaróg. Istnieją *adżarskie chaczapuri*, *megrelskie chaczapuri* oraz *imeretińskie chaczapuri* (od nazwy regionów). Różnią się one wyglądem oraz ilością użytego sera (w przypadku *adżarskiego chaczapuri* jest dodawane żółtko jajka).



ILUSTRACJA 3. *Chaczapuri* (po lewej stronie *adżarskie*, po prawej *imeretińskie*)
Fot.: Gvantsa Kobakhidze

¹⁷ Znajduje się na liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO.

Inny placek, który zamiast sera zawiera mięso, nazywa się *kubdari* i pochodzi z regionu Swanetia¹⁸. W środku jest bardzo drobno pokrojone mięso wołowe, cebula i różne przyprawy. Kolejny placek – z czerwoną fasolą – nosi nazwę *lobiani* (*lobio* po gruzińsku oznacza ‘fasola’). Oprócz *lobiani* jest jeszcze *lobio*, które robi się również z fasoli, ale ma konsystencję przypominającą zupę, jest bardziej gęste.

Fasola odgrywa bardzo ważną rolę w kuchni gruzińskiej, wiele potraw ją zawiera. Istnieją różne rodzaje fasoli w Gruzji. Do każdego z dań jest dopasowany odpowiedni jej rodzaj, który różni się kolorem, smakiem, wyglądem, rozmiarem. Fasola szparagowa jest znana jako zielona fasola. Można z niej robić placki, jeść mieloną, w całości; najczęściej dodawane są orzechy, kolendra, ocet, ser.

Orzechy dodaje się nie tylko do słodkich dań, ale również do słonych. Bakłażan z orzechami jest bardzo znanym elementem w kuchni gruzińskiej. Najpopularniejsze dania z orzechami to: bakłażan, kapusta z orzechami, *sacivi* (bulion z indyka albo kury, z orzechami, przyprawami i mąką – robi się go jako sos, bardzo pasuje do mięsa), *charczo* (ugotowane mięso z kury albo wołowiny z dodatkiem orzechów, pomidorów i przypraw).



ILUSTRACJA 4. Bakłażan z orzechami
Fot.: Gvantsa Kobakhidze

Z orzechów jest wytwarzany gruziński przysmak pod nazwą *czurczchela*, którą robi się z soku winogron i włoskich orzechów, rzadko spotyka się ją z orzechami laskowymi. Jest spożywana na słodko (GORGILADZE, 2012: 80). Kolor *czurczcheli* zależy od rodzaju winogron. W dzi-

¹⁸ Znajduje się na liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO.

siejszych czasach można spotkać *czurczchele* z soku z kiwi, granatu – mają ostrzejszy kolor, lecz nie są one tradycyjnymi *czurczchelami*.

Orzechom ostrzejszy i bardziej wyrazisty smak dodają gruzińskie przyprawy. W Gruzji oprócz lokalnych przypraw popularne są klasyczne azjatyckie przyprawy. Lokalnymi przyprawami są: sól swańska¹⁹, suszona kolendra, koperek, kmin rzymski, mięta, mięta polej, czosnek, żółty kwiatek, szafran, obca przyprawa (*ucchosuneli*) itd. (TOFCHISHVILI, red., 2010: 543–544).



ILUSTRACJA 5. *Czurczchela*
Fot.: Gvantsa Kobakhidze

Ciekawie brzmi przyprawa *ucchosuneli*, która dosłownie oznacza ‘obca przyprawę’. Jak uważa gruziński historyk i działacz społeczny Ivane Javakhishvili²⁰, obca przyprawa nie oznacza inności, tylko wspaniałość czy wyjątkowość (*wspaniała* po gruzińsku brzmi *sa-uccho-o*).

Wcześniej wspomniany francuski podróżnik J. Chardin pisze, że tradycyjny obiad składa się z różnych świeżych ziół, rzodkiewek, z zielonej cebuli (szczypiorek) (CHARDIN, 1935: 100–103). Tradycja pozostała do dziś, na *suprze* oddzielnie znajdują się zioła: pietruszka, zielona cebula, bylica draganek – obok pomidor i ogórek. Cudzoziemców często przerażają duże ilości podawanych ziół do jedzenia, najbardziej specyficznym ziołem jest kolendra, która jest nieodłącznym elementem dań, przez co również niezwykle charakterystycznym dla kuchni gruzińskiej w oczach obcokrajowców i często zauważalnym przez inne narody (GORGILADZE, 2012: 81).

Kolendrę dodaje się do *chinkali/khinkali* – gruzińskich pierogów z rosołem w środku. Kuchnia gruzińska nie istnieje bez *chinkali* – dania

¹⁹ Sól swańska znajduje się na liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO.

²⁰ Znany gruziński historyk i działacz społeczny (1876–1940).

pochodzącego z gór. Można wyróżnić różne rodzaje tej potrawy. Różnica polega na zastosowanych ziołach (kolendra) i mięsie, które może być wieprzowe, wieprzowo-wołowe albo owcze. *Chinkali* to surowe mięso w środku ciasta, które trzeba ugotować w osolonej wodzie. Można również podawać *chinkali* z ziemniakami, z serem, z pieczarkami, ale klasycznym wariantem jest tylko wersja z mięsem (GORGILADZE, 2012: 139–145).



ILUSTRACJA 6. *Chinkali/khinkali*
Fot.: Gvantsa Kobakhidze

Od XII wieku w Gruzji spożywa się szpinak. Są różne ciekawe potrawy ze szpinakiem, najpopularniejszą jest sałatka pod nazwą *pchali*, czyli szpinak z gruzińskimi przyprawami oraz orzechami. *Pchali* nazywa się też inną potrawą, gdzie zamiast szpinaku używa się buraka. Można również upiec placek, do którego w miejsce sera albo mięsa dodawany jest szpinak (GORGILADZE, 2012: 87). Bakłażan (po gruzińsku *badridžani*), podobnie jak szpinak, spotyka się w Gruzji od XII wieku. Słowo pochodzi z języka perskiego *badimdzan* (GORGILADZE, 2012: 86). Z bakłażana robi się różne sałatki, najczęściej z czosnkiem i kolendrą. Popularnym daniem jest *adżapsandali*: ugotowane warzywa na ciepło lub na zimno.

Nie ma *supry* bez potraw mięsnych. W Gruzji spożywa się wołowinę, wieprzowinę, cielęcinę, baraninę, mięso kozie oraz drób: kurczaki, indyki, kaczki i gęsi. Gruzini spożywają również dziczyznę z przepiórki zwyczajnej, zająca oraz dzika. Do najpopularniejszych potraw z mięsa należą:

- gruziński szaszłyk – robiony jest tylko z mięsa, najczęściej z wieprzowiny na grillu;
- *kaurma* – podobne danie jest popularne na Kaukazie. *Kaurma* jest zrobiona z wątroby, płuc, serca, nerek (owcy, krowy lub świni), do tego dodaje się wino białe i gruzińskie przyprawy;

- *shqmeruli* – pochodzi z regionu Raczy, smażony kurczak z mlekiem i czosnkiem;
- *czachochbili* – *chochobi* dosłownie oznacza ‘bażant’. Kiedyś danie to było robione właśnie z bażanta, dzisiaj robi się je z kurczaka. Gulasz z kurczakiem i pomidorem;
- różne kielbasy – zrobione z jelit świni z mięsem i owocem granatu w środku;
- *czaqapuli* – baranina lub cielęcina, do których dodana jest mirabelka, nadająca daniu wyjątkowy posmak, i bylica draganek, dzięki której potrawa ma kolor zielony;
- *kuczmaczi* – jest zrobiona z wątroby, płuc, serc, nerek (z kurczaka, krowy lub świni) z orzechami;
- mała świnka w całości smażona w piekarniku.

W kuchni gruzińskiej bardzo rzadko spotykamy tradycyjne zupy:

- *sup-charczo* – mięso wołowe albo cielęce z ryżem, przyprawami i ziołami;
- *matsvnissupi* – ugotowana z gruzińskiego jogurtu *matsoni*;
- *czichirtma* – bulion z kury z kolendrą;
- *chaszi* – żołądek, jelita i kopyta wołowe, gotowane bardzo długo. Spożywa się je rano z czosnkiem jako środek zaradczy na wcześniejsze spożycie dużej ilości alkoholu, a następnie popija się je wódką.

W Gruzji nie ma kultury podawania przystawek, każde danie je się osobno. Tak samo jak w domu, w restauracjach porcje nie są serwowane dla jednej osoby, tylko dla wszystkich. Porównując do Polski, nie ma również znaczenia kolejność podawanych dań, kuchnia jest podzielona według zimnych (które są w czasie *supry* od samego początku) i ciepłych potraw (które są donoszone podczas ucztowania)²¹.

Desery pojawiają się na stole pod koniec ucztu – różne ciasta, owoce sezonowe, *czurczchela*, *tatara* (sok winogronowy ugotowany z mąką, podawany razem z orzechami). Na *suprze* noworocznej (sylwester) dochodzi jeszcze *gozinaki*, cienko pokrojone prażone orzechy z miodem. W Gruzji często robi się konfitury z zielonych niedojrzałych orzechów, ze skóry arbuza, kiwi, malin, truskawek i fig.

Kuchnia gruzińska jest bardzo bogata dzięki zróżnicowanemu klimatowi. Gruzja jest krajem subtropikalnym. Na zachodzie kraju charakterystyczna jest wysoka wilgotność i cieplejsza temperatura, jednak w jego wschodniej części klimat jest bardziej suchy, chłodniejszy w zimie i cieplejszy latem. Dzięki temu w Gruzji rosną cytrusy, winogrona, arbuzy, figi, granaty. Jak pisze francuski misjonarz J. Chardin:

²¹ Turysta może się zdziwić, jeśli w restauracjach zamówiona zupa będzie podana pod koniec ucztu.

[...] nigdzie na świecie nie smakuje tak dobrze chleb, owoce, warzywa jak w Gruzji; nigdzie w Europie nie rosną tak smaczne jabłka i gruszki; nigdzie, nawet w Azji, nie ma tak smacznych granatów jak tutaj; nigdzie nie ma takiego smacznego mięsa wieprzowego lub wołowego jak w tym kraju, na świecie nie istnieje inny kraj, gdzie piją tak dobre wino w tak dużych ilościach.

CHARDIN, 1935: 42–43

Nasuwa się pytanie: czy do dzisiaj tak zostało? W przypadku wina Gruzini mogą być jak najbardziej dumni, gdyż nie tak dawno oficjalnie ogłoszono, że najstarsze wino na świecie pito na terenach dzisiejszej Gruzji, co najmniej 6 tys. lat przed Chrystusem²². Prof. Davide Tanasi z Uniwersytetu Południowej Florydy poinformował, że „wyniki badań nad gruzińskim winem są niekwestionowane i mamy do czynienia z pewnością z przykładem najstarszego czystego wina gronowego na świecie”²³. Natomiast jeśli chodzi o jedzenie, często w mediach społecznościowych spotykamy rankingi, w których wielokrotnie wymieniana jest kuchnia gruzińska jako jedna z najlepszych na świecie, np. według Thrillist²⁴ Gruzja jest na czwartym miejscu z czterdziestu ośmiu krajów europejskich²⁵. Mimo wszystko kwestia smaku pozostaje tematem subiektywnym.

Źródła i literatura

Źródła

- CHARDIN J., 1935: *Podróż w Gruzji*. Tłum. V. BARNOVI. Tbilisi.
CHIKOBAVA A., red., 1960: *Słownik języka gruzińskiego*. T. VI. Tbilisi.
CHUBINASHVILI D., 1984: *Słownik rosyjsko-gruziński*. Tbilisi.
GORGILADZE R., 2012: *Podróżowanie kulinarne w czasie i w przestrzeni*. Tbilisi.
GÓRCECKI W., 2002: *Planeta Kaukaz*. Warszawa–Poznań.
ORBELIANI S.S., 1949: *Sitkvis kona*. Tbilisi.
SOKHADZE A., 1985: *Kryteria obyczajów i reguł*. Tbilisi.
STURUA G., 2006: *Nasza supra gruzińska*. Tbilisi.

²² Artykuł pt. *Najstarsze wino świata. Gruzini są zachwyceni*, <http://wyborcza.pl/7,75400,22653869,najstarsze-wino-swiata.html> [data dostępu: 25.03.2018].

²³ Ibidem.

²⁴ Magazyn internetowy, który powstał w 2004 roku w Ameryce i osiągnął dużą popularność.

²⁵ Artykuł pt. *ALL 48 EUROPEAN COUNTRIES, RANKED BY FOOD/DRINK*, <https://www.thrillist.com/eat/nation/the-best-places-to-eat-and-drink-in-europe> [data dostępu: 18.12.2017].

- TEZELISHVILI S., 2008: *Historia supra*. Tbilisi.
 TOFCHISHVILI R., red., 2010: *Gruzińska etnografia/etnologia*. Tbilisi.

Literatura

- ASATIANI T., 2009: *Wino, supra i gruzińskie toasty*. Tbilisi.
 BARANOWSKI B., 1987: *Historia Gruzji*. Wrocław.
 DZIEWIT-MELLER A., MELLER M., 2011: *Opowieści o Gruzji*. Warszawa.
 GEGESHIDZE M., 1978: *Kultura etniczna i tradycje*. Tbilisi.
 GÓRECKI W., 2010: *Toast za przodków*. Wołowiec.
 KAPUŚCIŃSKI R., 2007: *Kirgiz schodzi z konia*. Warszawa.
 KILADZE J., 2011: *Tradycyjna kuchnia gruzińska*. Warszawa.
 KIPSHIDZE N., red., 2016: *Blue Tablecloth*. Tbilisi.
 MARCJANIK M., 1992: *Współczesne polskie toasty – przejawem pauperyzacji życia towarzyskiego*. W: EADEM: *Wiedza o kulturze*. Wrocław, s. 191–201.
 MARSHALL LANG D., 1972: *Dawna Gruzja*. Tłum. W. HENSEL. Warszawa.
 MATERSKI W., 2010: *Gruzja*. Warszawa.
 MCGOVERN P., 2003: *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton. Oxford.
 NADAREISHVILI G., KHETSURIANI J., 1979: *Tradycja i nowoczesność*. Tbilisi.
 STASZCZAK Z., red., 1987: *Słownik etnologiczny. Terminy ogólne*. Warszawa–Poznań.

Netografia

- <http://www.orthodoxy.ge/markhva.htm> [data dostępu: 14.08.2017].
<http://wyborcza.pl/7,75400,22653869,najstarsze-wino-swiata.html> [data dostępu: 18.12.2017].
<https://matsne.gov.ge/ka/document/view/3612333> [data dostępu: 17.08.2017].
<https://www.thrillist.com/eat/nation/the-best-places-to-eat-and-drink-in-europe> [data dostępu: 18.12.2017].

Gvantsa Kobakhidze

Georgia is all about cuisine

KEYWORDS: Georgian cuisine, Georgian *supra*, traditional Georgian dishes, a Georgian feast

SUMMARY: A Georgian feast does not boast a complex structure. Its basic elements constitute wine, food, proposing a toast. However, one should emphasise that each region has its own tradition. The process of the preparation of dishes may vary, but all elements are combined to form the Georgian *supra*. The table – in its material

dimension – depends exclusively on people who intend to spend some time together. It may appear unexpectedly, anywhere – in the most bizarre location. The purpose of a Georgian feast is to bring together both the revellers and the table on which food and drink is served. It is difficult to say when the tradition of the feast that is featured in Georgia today originated. According to one of the most popular theories, this tradition dates back to the 19th century.

Гванца Кобахидзе

Грузия вертится вокруг кухни

Ключевые слова: грузинская кухня, грузинская *супра*, традиционные грузинские блюда, грузинское застолье

Резюме: Грузинское застолье является довольно простым по своей структуре. К его основным элементам принадлежат вино, еда, тосты и пение. Следует однако подчеркнуть, что у каждого региона есть собственная традиция. Процесс приготовления пищи может быть разный, но все эти элементы составляют грузинскую *супру*. Стол – в материальном измерении – зависит исключительно от людей, которые хотят побыть вместе. Он может появиться везде, в самом неожиданном месте. Задача грузинского застолья заключается в том, чтобы объединить как его участников, так и стол, на котором находятся еда и напитки. Сложно утверждать, с каких времён существует традиция застолья в той форме, которая встречается сегодня в Грузии. Согласно одной из популярных теорий, эта традиция относится к XIX веку.